

Una mirada sobre la sidra

FONDOS DEL MUSEO DE LA SIDRA DE ASTURIAS | NAVA



Una mirada sobre la sidra

© de la edición, Ayuntamiento de Oviedo

© de los textos, Elías Carrocera Fernández, Juan Díaz Álvarez, Luis Benito García Álvarez,
José María Osoro Fernández

© de las fotografías, Elías Carrocera Fernández, Archivo Museo de la Sidra, Archivo Fundación Albares

COMPONE E IMPRIME: Grafinsa. Oviedo

D.L.: AS.2928/05

ISBN: 84-88951-75-2

ELÍAS CARROCERA FERNÁNDEZ

Una mirada sobre la sidra

El objetivo de esta muestra es dar a conocer, a través de los distintos instrumentos y situaciones, el mundo de la sidra que, como se titulaban dos cursos de verano¹ que codirigí junto a Belén Suárez Valles, es una «actividad con raíces y proyección de futuro».²

La sidra y por lo tanto esta muestra se organiza a partir de un ciclo muy corto que comienza en la primavera de un año y se renueva en la primavera del siguiente.³ Este hilo conductor es el que nos permite caminar, en este caso de puntillas, de manera lineal y sin entresijos por el mundo y los trabajos de la sidra.

La sidra es uno de los referentes más importantes de Asturias, de lo asturiano y de la asturianía. La sidra y sobre todo el protocolo de escanciado y la fórmula de beberla configuran una parte inherente al paisaje de Asturias; por tanto, podemos definir ese néctar dorado como símbolo de identidad, motor económico, complemento turístico y, fundamentalmente, como bebida refrescante.

Cada vez más, Asturias está salpimentada de pomares, de lagares competitivos, de fiestas alrededor de la sidra y de concursos de escanciado que configuran una imagen hacia el exterior heterogénea, diferenciada y preservadora de las costumbres.

No obstante este paisaje es relativamente reciente; la moda de alternar en las cafeterías y de mover, con un giro de muñeca, los cubitos de hielo en los taburetes de los *pubs*, propia de los 60 y principios de los 70, estuvo a punto de acabar con años de tradición o, más bien, de recluir la sidra al ámbito de lo doméstico. Entonces, parafraseando a David M. Rivas, llegó la eclosión:

Autonomía para Asturias, nuestra lengua a las escuelas, toponimia como tiene que ser, bandera azul celeste y sidra para las nuevas generaciones. Me gusta hablar de esto porque yo estaba allí.

¹ *El mundo de la sidra: una actividad con raíces y proyección de futuro*. Actas de los Cursos de Verano de la Universidad de Oviedo 1997-98. Nava, 2001.

² La sidra en las últimas décadas se convirtió, gracias al apoyo de la Administración y a la decisión de los lagareros, en una industria con proyección de futuro. No obstante, los cambios sobre los que gravita ese crecimiento

tienen, en su mayor parte, una base empírica que de alguna manera hay que complementar y traducir a criterios científicos.

³ Se trata del periodo que va desde la polinización al consumo. Así, estamos hablando de un segmento temporal mínimo y de una bebida joven o de una cosecha que renueva su ciclo de vida con las estaciones, con la Luna.

Mi promoción —yo hablo en académico como otros, los de la quinta, hablan en castrense— enlazó con los viejos y con los aldeanos. Enlazó con Asturias.»⁴

A pesar del grado de aceptación que pueda tener la cita, resulta ilustrativa del cambio operado en la sociedad asturiana, que intentó recuperar identidades perdidas volcándose en la búsqueda de la autenticidad por medio, entre otras cosas, del consumo de sidra. Así, nuestra bebida se convirtió en un elemento cargado de símbolos y, con el tiempo, florecerán cosmogonías basadas en la sidra y será reverenciada como una manifestación de la divinidad.⁵ No me cabe la menor duda.

LOS POMARES Y LAS POMARADAS

En la actualidad se está intentando profesionalizar el sector cosechero. Para ello y teniendo como referencia a distintos países productores de manzana⁶ de sidra, como Inglaterra o Francia, se viene observando un cambio técnico en lo referente a la plantación de manzanos que tiende a la intensificación, a la entrada rápida en producción y, por consiguiente, a la rentabilidad económica y a la posibilidad de un manejo rápido y tecnificado de las plantaciones.

En Asturias, la Consejería de Agricultura, por medio del Centro de Investigación Aplicada y Tecnológica Agroalimentaria (CIATA), en la actualidad SERIDA, está empeñada, desde hace más de una década, en la modernización del cultivo y de las plantaciones de manzanos proponiendo el diseño de «plantaciones semiintensivas de manzanos en eje vertical» y utilizando, a partir de investigaciones del Centro, variedades preseleccionadas que tienen en cuenta factores de calidad y rentabilidad.

Así, la asunción de los criterios de plantación y cultivo, anteriormente señalados, puede suponer un cambio cualitativo y cuantitativo tanto para cosecheros como para lagareros e incluso para el paisaje tradicional asturiano.

No obstante, predomina la plantación tradicional que se caracteriza por la vecería que soporta, por la entrada tardía en producción y por la longevidad del pomar.⁷ Además, la plantación tradicional permite la utilización de la finca para otros menesteres agrícolas.

⁴ Rivas Infante, D.: «La sidra, una historia ligada a Asturias», en *El mundo de la sidra: una actividad con raíces y proyección de futuro*. Actas de los Cursos de Verano de la Universidad de Oviedo 1997-98. Nava, 2001.

⁵ Entendemos que la verdadera riqueza de la sidra está en la perpetuación de su cultura y del mito. El día en el que perdamos esa referencia lo habremos perdido todo.

⁶ La manzana es un fruto que tiene vitaminas B1, B2, C, PP y H, ácido pantoténico, minerales —calcio, fósforo, hierro, cobre, magnesio y manganeso—, agua y azúcares.

⁷ La variedad de manzanas presentes en el campo asturiano queda patente en el poema «Riqueza de Asturias» —último cuarto del XVIII— del naveto Bruno Fernández



Pumarada tradicional asturiana

En definitiva, las plantaciones modernas están encaminadas a la profesionalización del sector, mientras que las tradicionales mantienen y recuerdan la economía de subsistencia propia del campo asturiano.

LA SELECCIÓN DE MANZANA

La selección de manzana para la obtención de sidra pasa por el criterio del lagarero, circunstancia que está íntimamente relacionada con los conocimientos heredados y la experiencia

Cepeda, recuperado para nosotros por Xuan Xosé Sánchez Vicente, que reza así: «...Tenemos de la manzana, // ranetes, blanques y pardes, // la tardía y la temprana, // camoeses, de rabu llongu, // les de San Pedro y de barra; // de balsáin, vizcaínes, // peros d'inviernu y de alba; // de ñuera, panera, Infiestu, // balbonís, prieta, mesada; //

de coloradina, d'osu, // carniadu, carne de vaca; // carabiones, de caleyu, // repinaldes y d'escanda; // picones y castellanes, // ramones y ñuera blanca; // de pardona, de Bilbao, // de San Xuan y de monsaça; // de Ana Menendi, d'Aldonza, // y otres de triba tan basta, // que por ser inomerables // ye imposible numeralas...».



Postal de El Gaitero en la que se puede observar en todo su esplendor la recogida tradicional de manzana.

adquirida.⁸ Este empirismo, patrimonio de cada lagarero, caracterizó, hasta ahora, el producto final.⁹

⁸ Lo habitual es la mezcla de variedades dulces, amargas y ácidas. Otra fórmula es la combinación de manzanas procedentes de distintas orografías dentro de Asturias que, debido a la distinta insolación y pluviosidad, asumen los matices antes reseñados. También el color es una fuente de selección natural: si es amarilla se cree que tiene riqueza en azúcares, con un perfume fuerte y penetrante; si es roja se supone que tiene sacarina media, perfume fino y suave; y si es gris rojiza se piensa que tiene sacarina elevada y poco perfume. Con independencia de lo afirmado será el trasiego el que homogeneizará el producto

⁹ Hoy día existe una Denominación de Origen Protegida (DOP) que trabaja para trasladar la base empírica a criterios científicos y determina la utilización de cier-

tas variedades, 22 en concreto, que garantizan un umbral de calidad. La selección es fruto del trabajo de evaluación agronómica, tecnológica y de caracterización realizada por el Programa de Investigación del Manzano desde el año 1986 hasta la actualidad. Las 22 variedades se dividen en 3 grupos: a) Variedades seleccionadas por el SERIDA por su especial interés agronómico y tecnológico: Coloradona, Collaos, De la Riega, Duroña de Tressali, Raxao, Regona, San Roqueña, Solarina, Verdialona y Xuanina. b) Otras variedades seleccionadas por el SERIDA: Blanquina, Clara, Ernestina, Limón Montés, Meana y Perico. c) Otras variedades de elevado interés tecnológico de la DOP: Panquerina, Perezosa, Carrió, Fuentes, Prieta y Teórica.



*Manzanero de un lagar.
Los sacos como fórmula de transporte y
unidad de medida se siguen utilizando
en la actualidad.*



Prensas mecánicas de doble busillo. Estas prensas de 8 toneladas resultan unas de las últimas generaciones de prensas mecánicas existentes ya que, como se puede apreciar en la fotografía, están modificadas con el acoplamiento de un hidráulico que se utiliza en las maniobras pero no para apretar.

© E. CARROCERA

Tradicionalmente, una vez que la manzana está en el punto óptimo de maduración,¹⁰ el cosechero se pone en contacto con el lagarero y éste, participando del empirismo anteriormente referido, determinará el ritmo de entrada de la manzana en el lagar en función de la combinación deseada.

Por regla general, el lagarero va recogiendo por las pomaradas la manzana comprometida, supervisando la calidad de la mercancía. Se trata de un procedimiento arraigado, en el que en la propia pomarada se pesa la manzana, se paga en función del precio convenido y se concluye la transacción tomando unos «culettes» en el chigre más próximo.

EL MAYADO

Una vez que la manzana llega al manzanero del lagar,¹¹ comienza la operación de mayado.¹² La manzana se lava y se escoge, como actuación previa al triturado y llenado de las prensas.¹³

¹⁰ Esto ocurre entre los meses de octubre y noviembre.

¹¹ En Asturias se viene utilizando el término lagar o «llagar» tanto para definir al conjunto de las instalaciones como para referirse a la prensa en particular. José M. Legazpi en su libro *El lagar y la sidra* apunta que esta asociación terminológica (prensa-llagar, llagar-prensa) puede tener su origen «en el hecho de que dentro del llagar, la prensa es el objeto más notorio, espectacular y en gran medida predisuelto a mimos y consideraciones». Con independencia de esta suposición perfectamente argumentada, creemos que la citada asociación de términos tiene su origen en la arquitectura y organización de los espacios de los antiguos lagares. Si recurrimos a la voz *lagar* vemos que el término hace referencia al sector de la bodega o almazara en donde se halla la prensa que sirve para extraer el jugo contenido en algunos frutos: uvas, manzanas o aceitunas, para elaborar posteriormente una bebida o un alimento (vino, sidra, aceite). En Asturias no se generalizó hasta hace bien poco y por necesidades de adaptación a una normativa específica, con excepción de las grandes empresas sidreras, la separación de las distintas partes del proceso de elaboración en ambientes distintos. Un recorrido por un «llagar» tradicional nos muestra que manzanero, molino, prensa, toneles y fosa para el llenado conviven en un mismo espacio, de tal manera que la separación de ambientes a que hacen referencia las voces *lagar* o *bodega* no tuvo su correspondencia en la organización del espacio de los «llagares» tradicionales asturianos y por eso se utilizó con una doble acep-

ción la palabra «llagar». La concepción y la arquitectura del lagar-bodega empezó a modificarse y a variar en los últimos años. Este hecho, a nuestro entender, obedece a varias circunstancias que se pueden organizar sin utilizar un orden cronológico de la siguiente manera: una decisión empresarial que determina un aumento de la producción; una política de subvenciones que permite la renovación de las instalaciones y del instrumental; un cambio de mentalidad en la concepción y gestión de los negocios auspiciado en muchos casos por la presencia de una generación de jóvenes, en la mayoría de los casos con una preparación específica; la necesidad de adaptarse a una normativa específica y un aumento del consumo y de la demanda debido a la posibilidad de consumir sidra durante todo el año y en unas condiciones aceptables. Las circunstancias anteriormente citadas propiciaron un cambio, primero en la concepción de los negocios y después en la arquitectura de los mismos.

¹² El término «mayar» se utiliza en la actualidad para definir el conjunto de trabajos que se realizan para la obtención de la sidra. El lavado, triturado y prensado configuran la acción de «mayar» o pisar. Con independencia de lo afirmado, «mayar» proviene de la utilización de los mayos o palos con una protuberancia inferior que se utilizaban para triturar o machacar la manzana antes del prensado.

¹³ Estas operaciones se vienen realizando a lo largo de los siglos: el «mayu» fue sustituido por el molino; el molino, a su vez, fue evolucionando pasando del rabil al motor eléctrico.



Sobre estas líneas se aprecia una evolución de las prensas. El modelo mecánico del fondo da paso a la prensa hidráulica. La fotografía incorpora otros elementos fundamentales en el proceso de mayado: el canal de agua que conduce las manzanas desde el manzanero al escogedor, el tubo de la bomba de sólidos que lleva la manzana triturada desde el molino a la prensa y la bomba de trasegar, que en este caso se está utilizando para trasladar la sidra dulce a los toneles.

Cargada la prensa,¹⁴ tras un proceso de maceración que cada lagarero alarga o acorta según su criterio, se empieza a apretar. La sidra del «duernu»¹⁵ que mana de la prensa es reco-

¹⁴ Las prensas son ingenios que sirven para apretar la manzana triturada con el objeto de extraer el mosto. La historia de estos ingenios, que nos atrevemos a considerar Patrimonio de la Humanidad, resulta sorprendente. Se trata de artilugios que no son específicos de la sidra, ni del vino, ni del aceite, ni de los perfumes... ya que se utilizaron de manera indistinta e indiscriminada para apretar y obtener un jugo, un zumo o una esencia.

Los modelos, según el mecánico griego Herón, fueron evolucionando desde la prehistoria hasta el siglo I d.C. Conocemos prensas de árbol con contrapesos en la Edad del Bronce del Próximo Oriente o ilustrando jarrones griegos del siglo VI a.C.; con el tiempo se diseñaron tornos que se clavaban en el suelo y, tensando una cuerda atada a la viga, servían para apretar; en el siglo I a.C. se mejoró el funcionamiento del árbol o viga mediante la utilización

de un tornillo, hoy conocido como huso, husillo o «fusu», que puso en relación y movía a la viga o palanca y el contrapeso —se trata del esquema de nuestras prensas de contrapeso—; por fin se diseñó el tornillo directo, nuestras prensas de apretón, que Plinio considera novedosas cuando relata en el tercer cuarto del siglo I d.C. que el ingenio se había desarrollado en Grecia veinticinco años atrás. Estos conocimientos se compilaron en Alejandría y llegaron a nosotros por distintas vías, siendo cierto que los modelos se mantienen en algunos casos europeos hasta la Revolución Francesa y en el caso asturiano hasta la Revolución Industrial.

¹⁵ Se llama sidra del «duernu» o sidra dulce porque se bebe sin embotellar directamente del depósito colocado debajo de la prensa. Este recipiente recibe el nombre de «duernu».



Después de apretar y cortar la prensa en varias ocasiones, el resultado es una tarta de «magalla». Las 12 toneladas de manzana, después de ser convenientemente pisadas, se convierten en un amasijo de pieles, pulpas y semillas que recibe el nombre de «magalla», utilizándose fundamentalmente como complemento alimenticio del ganado.

gida en recipientes al uso y se bombea directamente a los toneles y cubas, donde se inicia la fermentación.

LA FERMENTACIÓN

A partir del segundo día de llenado la fermentación se hace evidente, se trata de una primera fermentación que se caracteriza por su espectacularidad.¹⁶ A través del orificio superior que tienen los toneles, conocido con el nombre de zapa, van aflorando los restos de la batalla

¹⁶ La escena que nos podemos encontrar al entrar en un lagar en este primer momento se caracteriza por los siguientes detalles: un olor fuerte y penetrante, una falta evidente de oxígeno que determina una sensación de ahogo. Por otra parte, escuchamos gorgoritos pausados y graves que con el paso de los días se tornarán en agudos y constantes. Esta sinfonía de ruidos, una vez que la campaña está avanzada, se irá entremezclando hasta

un silencio total que anuncia la llegada del invierno. A partir de este momento, la sidra entra en una especie de letargo que los trasiegos de febrero alterarán. La única evidencia tangible, que nos sitúa en este momento del proceso, se localiza en la parte superior de los toneles; un moño de espuma densa, a menudo de grandes proporciones y tendente al ocre, corona los recipientes utilizados.



Sobre estas líneas, labores de lavado de botellas utilizando una lavadora manual en el lagar de Ornia. En torno a la sidra fraguaron muchas asociaciones y tertulias. Esta fotografía nos habla de una que tenía por símbolo la llave. Obsérvese que unos llevan una llave normal y otros portan la llave, en pequeñas dimensiones, propia del juego tradicional del mismo nombre. Como detalle significativo, también se puede apreciar cómo se utilizaba una corchadora de «macete».

bacteriana que se está librando en el interior. Esta batalla provoca una merma importante de líquido que hay que reponer, en un principio a diario, para que la fermentación continúe.¹⁷ Poco a poco, a medida que la acción se hace menos intensa, los rellenos se van espaciando hasta un recebado semanal. La latencia, casi hibernación, de la sidra durante los meses invernales determina un reposo en los quehaceres del lagar, circunstancia que se aprovecha para el mantenimiento y reglaje de instalaciones y maquinaria.

Las vísperas del menguante de febrero marcarán de nuevo el inicio de la actividad en el lagar. El lagarero, rodeado de paladares de confianza y consciente de la importancia del trasiego, probará tonel por tonel para señalar las características de cada uno.¹⁸ El objetivo es muy celestinesco, se indagan maridajes, equilibrio de sabores para la bodega mediante la mezcla de distintos toneles; en definitiva, se busca el «palu».

EL TRASIEGO

Durante el menguante de febrero¹⁹ comienza un nuevo periodo de actividad en el lagar;²⁰ el matrimonio convenido en las pruebas se hace efectivo. En el proceso de trasiego que se inicia se mezclan las sidras, se eliminan las borras y a esperar: ¡la suerte está echada!

¹⁷ Esta operación se conoce con el nombre de recebado de toneles.

¹⁸ Estas pruebas resultan complicadas y desagradables, ya que se está probando un producto sin hacer y hay que imaginárselo hecho. Por tanto, este proceso que dura varios días resulta determinante en la calidad final del producto.

¹⁹ Se busca el menguante porque en él la presión atmosférica propicia una decantación y, por tanto, resulta un momento óptimo de limpieza del producto.

²⁰ La imagen del lagar durante el trasiego se caracteriza por ser un caos con cierto orden. Toneles con anotaciones en tiza, mangueras, alargadores, bombas y botas de agua dan cuerpo a la escenografía de este momento tan trascendental para el futuro de la sidra.



Camión de Sidra Sánchez empleado en las labores de transporte de manzana y reparto de sidra

El trasiego propicia una segunda fermentación, menos dramática que la anterior, en la que la sidra adquirirá los sabores y matices definitivos.

A finales de marzo, el lagarero convoca de nuevo a los paladares de confianza y comienza la búsqueda del tonel²¹ que tenga las condiciones óptimas para el embotellado.²²

²¹ Antiguamente y en la actualidad con menos consistencia y extemporáneamente, era el momento de las espichas, de la fiesta agrícola por la obtención de una buena cosecha, en el que los lagares «rompían» un tonel y se iniciaba la época de consumo anual. La imagen gráfica del acontecimiento está marcada por el consumo de sidra, acompañado de huevos cocidos, sal y pimentón, tortilla, tacos de merluza y «pixín», jamón, lacón, queso cabrales y algún carro de centollo. Estos caparazones de braquiuro, a medida que su carro es degustado, se convierten en recipientes en los que se toma la sidra, que adquiere un sabor especial. También, a medida que avanza la espicha, se suele mezclar un chorro de sidra con cabrales, ge-

nerando una pasta que untada con pan tiene un sabor sin igual. Los símbolos o la escenografía que indica que va a tener lugar o se está realizando una espicha se circunscriben a los cohetes o «voladores» y a la presencia de un ramo de laurel en la puerta del lagar o establecimiento. Los «voladores» anuncian la fiesta y la sitúan topográficamente; mientras que el laurel, símbolo de los vencedores, indica un triunfo, plasma de una forma tangible que la cosecha está lista para el consumo.

²² Esta operación es primordial ya que determina la venta del producto. El comité de paladares, entre otras cosas, tiene que contemplar los cambios que la sidra pueda sufrir una vez embotellada.

EL EMBOTELLADO

Una vez que la sidra está embotellada,²³ debido al trauma que supone el cambio de hábitculo, necesita un periodo de reposo de aproximadamente quince días antes de proceder a su distribución²⁴ y venta.²⁵

LA FÓRMULA DE CONSUMO

La sidra²⁶ se puede beber y de hecho se bebe de múltiples maneras.²⁷ No obstante, el consumo previo escanciado es el más normal desde que se empezó a utilizar el vaso de vidrio.²⁸ Esta manera de servir la bebida, que para algunos recuerda o emula el arco o chorro que la sidra describe cuando se «espicha»²⁹ desde un tonel, sirve para conocer con más contundencia que si no se escancia las propiedades³⁰ de la bebida e influye en el aroma y en el sabor.³¹

²³ Es costumbre que el embotellado se realice durante un menguante o aprovechando periodos de altas presiones, momento en el que las borras se sedimentan, con el objeto de evitar partículas en suspensión.

²⁴ Las cajas, típicas por su color y formato, asumen un papel relevante en el almacenamiento, transporte y distribución. En la actualidad son de color verde, que pierde intensidad con el lavado continuado, y forman parte de la escenografía de chigres y sidrerías. También, en ocasiones, son fuente de información real o interesada ya que, dependiendo dónde se apilen en las sidrerías, indican el volumen de venta, el «palu»... En fin, marketing directo y casero.

²⁵ La puesta en funcionamiento de la Fábrica de Vidrios de Gijón, en 1844, implicó la salida al mercado de un tipo específico de botella de sidra, que en líneas generales aún se mantiene, definido a partir de moldes de madera.

²⁶ La sidra, hasta que apareció un vaso específico para consumirla, se bebía en jarras de madera —«xarres o zapiques»— y en recipientes de barro. Estos receptáculos, muy cotizados por los coleccionistas, se manufacturaban en alfares como el de Faro en Oviedo o Somió en Gijón.

²⁷ No resulta inusual contemplar a bebedores de sidra servirse pequeños tragos sin escanciar, sobre todo en restaurantes donde no dejan consumir el protocolo de escanciado. También existen bebedores que la liban «a morro» o que la catan mediante una caña que introducen en

el bocal e incluso existen los que la mezclan con bebidas con alto contenido en carbónico.

²⁸ El escanciado o el acto de beber previo escanciado es la nota original y aparentemente única que desde Asturias se aportó al protocolo de consumo y por ende a la tradición de la sidra.

²⁹ La voz *espicha* proviene del acto de espichar, en este caso escanciar la sidra desde el tonel a través de un pequeño agujero. El término también sirve para definir el conjunto de la fiesta o merienda que se realiza, en particular en torno al tonel abierto y, en general, alrededor de la sidra. Una vez definido el término, conviene señalar que todo proviene de la maniobra de retirar un pequeño taco de madera o espita; hoy día se colocan pequeños grifos, que cierran el agujero por donde se escancia desde el tonel.

³⁰ Anna Picinelli, investigadora del SERIDA, a partir de distintos trabajos y catas específicas, aunando terminologías y conceptos dispersos, sintetizó la manera de evaluar la sidra atendiendo a tres aspectos: el comportamiento en el vaso, el olor y el sabor. Resulta interesante la lectura de su artículo: «La cata, ¿algo más que sabores?», en *El mundo de la sidra: una actividad con raíces y proyección de futuro*. Actas de los Cursos de Verano de la Universidad de Oviedo 1997-98. Nava, 2001.

³¹ La sidra que se escancia contiene gas carbónico, exclusivamente endógeno, en cantidades pequeñas si lo comparamos con otras bebidas. El escanciado hace que ese gas carbónico se manifieste, aportando además la explosión de olores que la bebida en reposo oculta.



Durante finales del XIX y la primera mitad del XX fueron muchas las empresas champañeras que funcionaron en Asturias. La publicidad y el marketing que emplearon para la venta de sus productos son hoy objeto de estudio. Sobre estas líneas, Lucía abriendo la canilla y espichando un tonel.

Existe un canon de escanciado y servicio que se utiliza en los distintos concursos y que referimos en el dibujo de la página siguiente. Con independencia de la ortodoxia, una mayoría estamos en los límites del canon, tanto en lo que se refiere a la estética como a la cantidad ideal que un «culete»³² debe contener.

LA SIDRA CHAMPANIZADA Y LA SIDRA GASIFICADA

Coexistiendo con la sidra natural y con seguridad más conocidas fuera del ámbito asturiano, encontramos en el mercado desde mediados del siglo XIX las sidras espumosas o champañizadas y las gasificadas. Se cree que esta actividad empresarial comenzó en Gijón con la puesta en funcionamiento de «La Asturiana» en 1857, fábrica tutelada por don Tomás Zarracina.

Para la obtención de estos productos se utilizan sidras fermentadas, trasegadas y clarificadas, añadiéndoseles, a las primeras, levadura y azúcares para generar de manera natural las burbujas de dióxido de carbono.

En las gasificadas, a diferencia de las anteriores, el dióxido de carbono tiene en gran parte un carácter exógeno ya que se le añade, mediante aparatos dosificadores apropiados, en la parte final del proceso.

³² «Culete» o «culín» es la unidad de medida que se utiliza para cada servicio o consumición unipersonal que tiene que consumirse de una vez y sin pausa.



El brazo que sostenga la botella, estirado por encima de la cabeza



Los dedos que sujetan la botella no deben rebasar la mitad de ésta



La botella, para echar el culete, se sujeta con los dedos índice, corazón y anular por la parte de arriba, y pulgar por la parte de abajo



El brazo que sostenga el vaso, estirado y hacia el centro del cuerpo



La postura debe ser recta, no rígida



El vaso se sujeta con los dedos pulgar e índice, el dedo corazón en el culo del vaso, el anular y meñique recogidos sobre la palma de la mano

El corcho puede sujetarse con los dedos anular y meñique de la mano que sujeta el vaso



El vaso no se debe mover del centro del cuerpo, o sea, la sidra debe buscar el vaso



El escanciador debe procurar que la sidra espalme



Al servir el vaso, si se retira el dedo pulgar del mismo, se facilita su recogida

